



Salmon Pate with Toast (4 - 6 Servings)

三文魚醬配多士

Ingredients:

Canned Red salmon (John West brand)	220 g
Shallot - chopped	2 cloves
Hot water	2 oz
Gelatine	½ tbsp
Mayonnaise	1 tbsp
Lemon juice	1 tsp
Whipping cream	2 oz
Lettuce leaves	2 pieces
Bread for toast triangles	2 slices

材料:

三文魚(罐裝)	220 克
乾蔥茸	2 粒
熱水	2 安士
魚膠粉	½ 湯匙
白沙律醬	1 湯匙
檸檬汁	1 茶匙
淡忌廉	2 安士
生菜	2 片
麵包	2 片

Method:

1. Pour hot water and gelatine in blender, blend for 1 minute.
2. Add undrained red salmon, chopped shallot, mayonnaise, lemon juice, ⅛ teaspoon salt and pinch of pepper, blend for another 1 minute.
3. Add whipping cream, blend for 30 seconds.
4. Pour salmon mixture into 2 lightly greased bowls, refrigerate until set.
5. To serve, turn salmon pate out onto lettuce leaf and serve with toast triangles.

做法:

1. 將熱水和魚膠粉放入攪拌器內，攪 1 分鐘。
2. 加入三文魚、乾蔥茸、白沙律醬、檸檬汁、⅛ 茶匙鹽及少許胡椒粉，再攪拌 1 分鐘。
3. 加入淡忌廉，攪 30 秒。
4. 將三文魚醬倒入兩個已塗油的碗中，放入雪櫃至凝固。
5. 將三文魚醬倒出，放在生菜葉上，與多士一同進食。